



410961S-2022



南乐县长香食品厂企业标准

Q/NCX 0001S-2022

# 手工挂面

2022-04-19 发布

2022-04-19 实施

南乐县长香食品厂 发布

## 前 言

本标准由南乐县长香食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：张献涛、任洪敏、王钊霞。

本标准自实施日起替代 Q/NCX 0001S-2018。

H N

Q B

# 手工挂面

## 1 范围

本标准规定了手工挂面的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于手工普通挂面、手工花色挂面。

手工普通挂面是以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加食用盐、碳酸钠（食用碱），经和面、熟化、搓条（手工）、拉吊（手工）、干燥、截断、称重、包装而成。

手工花色挂面是以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加食用盐、碳酸钠（食用碱），添加鸡蛋粉、荞麦粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦粉、苡麦粉、玉米粉、小米粉、紫米粉、大米粉、黑米粉、高粱粉、薏米粉、黄豆粉、黑豆粉、绿豆粉、红豆粉、豌豆粉、鹰嘴豆粉、芸豆粉、小麦胚芽粉、黑小麦粉、果蔬粉/汁（菠菜、胡萝卜、番茄、南瓜、紫甘蓝、芹菜、西兰花、紫薯、红薯、山药、红枣、火龙果、枸杞、草莓、蓝莓、树莓、桑葚中的一种或几种）、香菇粉、辣木叶粉、桑叶粉中的一种或几种，添加或不添加木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、谷朊粉中的一种或几种，经和面、熟化、搓条（手工）、拉吊（手工）、干燥、截断、称重、包装而成。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.4 碳酸钠（食用碱）应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.5 鸡蛋粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.6 荞麦粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦粉、苡麦粉、玉米粉、小米粉、紫米粉、大米粉、黑米粉、高粱粉、薏米粉、黄豆粉、黑豆粉、绿豆粉、红豆粉、豌豆粉、鹰嘴豆粉、芸豆粉、小麦胚芽粉、黑小麦粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.7 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.8 果蔬汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.9 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.10 辣木叶粉（所用辣木叶）应符合原国家卫生部公告 2012 年第 19 号《关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告》的规定。

2.1.11 桑叶粉应清洁卫生、无腐烂、无变质、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.12 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.13 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.14 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.15 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

## 2.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	条状	取适量样品，置于一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，煮熟后，以温开水漱口，品其滋味，咀嚼时不牙疼
色 泽	具有产品应有的色泽，均匀一致	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无酸味、霉味及其他异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

## 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 14.5	GB 5009.3
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 8.0 (仅适用于添加食用盐的产品)	GB 5009.44
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
自然断条率, %	≤ 10.0	LS/T 3212
烹调损失率, %	≤ 20.0	LS/T 3212

注：\*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

## 2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

## 2.5 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

## 2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定，真菌毒素限量应符合GB 2761的规定，污染物限量应符合GB 2762的规定，农药残留限量应符合GB 2763的规定，兽药残留限量应符合GB 31650的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、酸度、水分、自然断条率、烹调损失率。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于手工普通挂面、手工花色挂面。

手工普通挂面是以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加食用盐、碳酸钠（食用碱），经和面、熟化、搓条（手工）、拉吊（手工）、干燥、截断、称重、包装而成。

手工花色挂面是以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加食用盐、碳酸钠（食用碱），添加鸡蛋粉、荞麦粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦粉、苡麦粉、玉米粉、小米粉、紫米粉、大米粉、黑米粉、高粱粉、薏米粉、黄豆粉、黑豆粉、绿豆粉、红豆粉、豌豆粉、鹰嘴豆粉、芸豆粉、小麦胚芽粉、黑小麦粉、果蔬粉/汁（菠菜、胡萝卜、番茄、南瓜、紫甘蓝、芹菜、西兰花、紫薯、红薯、山药、红枣、火龙果、枸杞、草莓、蓝莓、树莓、桑葚中的一种或几种）、香菇粉、辣木叶粉、桑叶粉中的一种或几种，添加或不添加木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、谷朊粉中的一种或几种，经和面、熟化、搓条（手工）、拉吊（手工）、干燥、截断、称重、包装而成。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南乐县长香食品厂

QB